



bmi aktuell

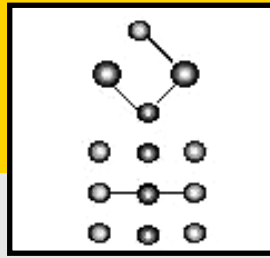
Eine Information für die Ernährungs- und Verbraucherberatung



2

20 Jahre Backmittelinstitut!

Seit 1983 steht das Backmittelinstitut im Dienste des backenden Gewerbes.



4

Spezialmargarinen und Backfette nach Maß

Rohstoffe, Herstellung und Funktionale Eigenschaften.



6

Berliner sind mehr als ein Saisongebäck

Das ganze Jahr ein Genuss.



8

Lebensmittel- sicherheit und Verbraucherschutz - wer schützt den Mittelstand?

Liebe Leser,

seit zwei Jahrzehnten setzt sich das Backmittelinstitut e.V. für die Vermittlung branchenspezifischer Informationen ein – unabhängig von einzelnen Unternehmen, objektiv und zielgruppenorientiert. Die intensive Aufklärungsarbeit hat sich bewährt.

Margarinen für das Backgewerbe haben völlig andere Aufgaben und deutlich andere funktionale Eigenschaften zu erbringen als Margarinen im Haushalt. Sie sind echte Spezialisten. In dem zweiteiligen Artikel geht der Autor auf die Zusammensetzung und Herstellung von Spezialmargarinen und Backfetten für gewerbliche Verarbeiter ein.

Wussten Sie, dass schon die Ägypter und Römer Fettgebäcke herstellten, die Schweizer, Österreicher und Berliner ihre jeweils eigenen Bräuche mit dem „Pfannkuchen“ pflegten? Der Artikel von Christiane Prochatzki macht Appetit auf Berliner, Krapfen & Co.

Die große Zahl neuer oder verschärfter lebensmittelrechtlicher Regelungen belastet mit ihren Anforderungen den Wettbewerb zuungunsten des Mittelstandes. Die beiden letzten Aufsätze zeigen Konsequenzen der politischen Neuausrichtung des Verbraucherschutzes auf und stellen ihre Praxisrelevanz und Zielorientierung in Frage.

Viel Vergnügen beim Lesen wünscht Ihnen

Ihr BMI-Team

20 Jahre Backmittelinstitut!

Seit 1983 steht das Backmittelinstitut im Dienste des backenden Gewerbes

RA Amin Werner, Bonn/Wien

Die Mitglieder des Verbandes der Backmittel- und Backgrundstoffhersteller e.V. Bonn/Wien haben 1983 das Backmittelinstitut als Informationszentrale für Backmittel und Backgrundstoffe zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren e.V. gegründet, um dem ständig steigenden Bedarf an Informationen über branchenspezifische Fragestellungen nachzukommen. Seine Geschichte ist eng verbunden mit den Entwicklungen im Bereich Backmittel und Backgrundstoffe, aber auch mit neuen lebensmittelrechtlichen Vorschriften, mit denen die backende Branche in den vergangenen 20 Jahren konfrontiert wurde.

Aufgabe des Backmittelinstitutes ist die Aufklärung und Bereitstellung von Informationsmaterial für Verarbeiter und Konsumenten sowie Meinungsbildner des öffentlichen Lebens, die sich für Backmittel und Backgrundstoffe interessieren. Dieser Satzungszweck wird insbesondere dadurch verwirklicht, dass Publikationen zu branchenbezogenen Themen herausgegeben werden, regelmäßig Pressekonferenzen stattfinden sowie Seminare und andere Aufklärungsveranstaltungen durchgeführt werden. Die Arbeit des Backmittelinstitutes ist unabhängig von einzelnen Unternehmen und

repräsentiert die gesamte Branche. Es wurde und wird stets darauf besonderer Wert gelegt, dass die Inhalte der Informationen objektiv, sachlich richtig und für die Zielgruppen verständlich abgefasst sind.

Nachdem sich das Backmittelinstitut in Deutschland etabliert hatte, ist der Tätigkeitsbereich im Jahre 2000 auf die Republik Österreich ausgedehnt worden, indem die Aktivitäten des Backmittelinstitutes von den österreichischen Backmittel- und Backgrundstoffherstellern gezielt unterstützt wurden und werden.

Das Backmittelinstitut wird heute von 35 Unternehmen der Branche in

Österreich und Deutschland getragen und unterhält seine Geschäftsstelle in Bonn.

Die Aktivitäten des Backmittelinstitutes werden neben dem Vorstand von einem PR-Arbeitskreis koordiniert, in dem 11 ehrenamtliche Mitarbeiter aus dem Kreise der Mitgliedsunternehmen tätig sind. Sie rekrutieren sich in erster Linie aus Marketingfachleuten und Experten aus dem Forschungs- und Entwicklungsbereich der Unternehmen.

Das Backmittelinstitut hatte sich vor ca. 10 Jahren besonders zu bewähren, als in den Medien gezielte

Kampagnen gegen Backmittel gestartet wurden. Durch eine intensive Aufklärungsarbeit, nicht nur bei der Bäckereifachpresse, sondern auch bei der Publikumspresse, konnte eine Versachlichung der Diskussion erreicht werden. Neben der Presse werden auch Verbraucherverbände, Bundes- und Landesparlamente und -behörden, Berufs- und Fachschulen, Universitäten und Fachhochschulen mit Informationsmaterial versorgt und stets in die Meinungsbildung mit einbezogen. So finden seit 1987 Redaktionsgespräche z.B. beim Bauer-Verlag, Jahreszeitenverlag, Axel-Springer-Verlag, Gruner + Jahr und Burda-Verlag statt. Auch Vortragsveranstaltungen beim Deutschen Hausfrauenbund, bei Berufsschulen, Innungen und anderen Institutionen werden vom Backmittelinstitut organisiert und durchgeführt.

Die neuen Medien, wie z.B. Internet und Computerpräsentationen, fanden ebenfalls Eingang in die Arbeit des Backmittelinstitutes. 1997 wurde erstmalig der Internetauftritt des Backmittelinstitutes aufgebaut. Unter der Homepage www.Backmittelinstitut.de und www.Backmittelinstitut.at sind alle Informationsmaterialien frei und kostenlos verfü-

bar. Die Zugriffszahlen sind erstaunlich hoch und lassen den Schluss zu, dass diese Informationsquelle regenutzt wird und zunehmend an Bedeutung gewinnt. Daneben wurde eine CD-ROM speziell für die österreichische Branche erstellt, die einen Mustervortrag für ein Multiplikatorenprogramm beinhaltet und zur Zeit erfolgreich zum Einsatz kommt.

Das Backmittelinstitut engagiert sich derzeit besonders stark in der Durchführung eines Dialogkonzeptes mit Wissenschaftlern, Behördenvertretern, Politikern, Verbandsvertretern, Branchenkritikern und Journalisten, um ein gegenseitiges Verständnis für Argumente und Standpunkte, aber auch ein Verständnis für Vorbehalte, die es gegenüber unseren Produkten geben kann, aufzubauen. Darüber hinaus soll ein Netzwerkaufbau die Möglichkeit bieten, vorbeugendes Krisenmanagement zu betreiben. Aus den Erfahrungen dieses Dialoges werden selbstverständlich auch Rückschlüsse für die zukünftige Ausrichtung der Branche gezogen werden müssen.

Aktuelle Themen wie Lebensmittelsicherheit, Einsatz der Gentechnologie in Lebensmittel und ihre Kenn-



zeichnung, Kennzeichnung von Allergenen und die Wettbewerbsfähigkeit des Mittelstandes sind nur eine kleine Auswahl der Gebiete, mit denen sich das Backmittelinstitut auch zukünftig weiter beschäftigen wird.

Die positive Resonanz, die das Backmittelinstitut in den vergangenen 20 Jahren erfahren hat, ist ein konkretes Anzeichen dafür, dass die Arbeit des Backmittelinstitutes auch weiterhin ein wichtiger Bestandteil der Informations- und Aufklärungsquellen für das backende Gewerbe, aber auch für alle anderen interessierten

Kreise sein wird. Deshalb wird die Broschürenreihe aktualisiert und weiter fortgesetzt, das bmi-aktuell in seiner Aktualität forciert und dem Einsatz der neuen Medien ein größerer Platz innerhalb der Öffentlichkeitsarbeit eingeräumt.

Wir danken auf diesem Wege allen amtlichen und ehrenamtlichen Mitarbeitern des Backmittelinstitutes sowie seinen Mitgliedern für ihr Engagement, wodurch die erfolgreiche Arbeit erst ermöglicht wurde. Unser Dank gilt ferner all jenen Institutionen und interessierten Kreisen, die stets offen mit uns im Dialog standen und die uns durch konstruktive Kritik in unserer Arbeit unterstützt haben. ■



Zusammensetzung und Herstellung von Spezialmargarinen und Backfetten für gewerbliche Verarbeiter: Rohstoffe, Herstellung und Funktionale Eigenschaften.

Spezialmargarinen und Backfette nach Maß

Franjo Steffen, Bremen

Teil I

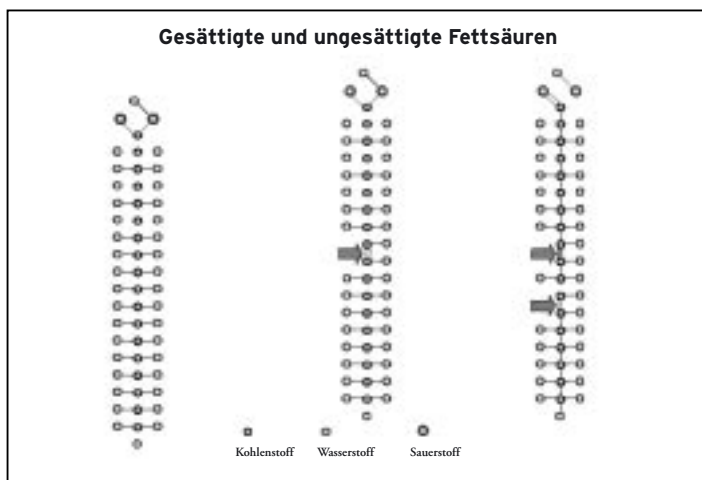
Unser Nahrungsfette – wie z. B. Margarine, Siedefett oder Butter – sind alle aus Glycerin und verschiedenen Fettsäuren aufgebaut. Deren Anteile und Zusammensetzung prägen im Zusammen-

spiel mit dem Herstellungsverfahren die Eigenschaften der Streich- und Backfette.

Margarinen für das Backgewerbe haben völlig andere Aufgaben und deutlich andere funktionale Eigenschaften zu erbringen als Margarinen im Haushalt. In der Bäckerei sind keine zarten Streichfette verlangt, sondern echte Spezialisten. Solche Spezialmargarinen und Backfette müssen durch eine unterschiedliche Zusammensetzung ihrer Fettsäuren sowie verschiedene Konsistenzen und Schmelzpunkte ganz spezifische Eigenschaften aufweisen, um optimale Gebäcke von hohem Genusswert zu ermöglichen.

men noch fest, aber bereits besser streichfähig als gekühlte Butter. Um diese Vorteile und die Verbrauchererwartungen an das moderne Streichfett Margarine zu optimieren, bedurfte es neuer Fettkompositionen, eines neuen Herstellungsverfahrens und neuer Verpackungen, denn im Würfelformat, umhüllt mit Pergament- oder Aluverbund-Wickler, waren die gewünschten weichen Margarinen nicht herstell- und handelbar.

Mit geringeren Anteilen an gesättigten Fettsäuren, dafür jedoch vielen einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, einem neuen Herstellungsverfahren und nicht zuletzt dem Becher mit Schnappdeckel als neuem Verpackungsmedium, ließen sich die Anforderung der Konsumenten erfüllen. Die jetzt weicher eingestellte Margarinemasse musste nicht mehr hart auskristallisieren, um in formstabile Würfel verpackt zu werden. Vielmehr konnte sie in pastös fließfähiger Konsistenz gleich in die praktischen hausaltsgerechten Becher gefüllt werden und darin gleichmäßig auskristallisieren. In der attraktiven fettgedichten Becherver-



Modelle dreier Fettsäure-Moleküle.

Links: Stearinsäure, eine gesättigte, feste Fettsäure (C 18:0) mit 18 Kohlenstoffatomen, die mit Wasserstoff und Sauerstoff vollständig belegt sind.

Mitte: Ölsäure, eine ölig-weiche Fettsäure (C 18:1), bei der zwei Kohlenstoffatome nicht vollständig mit Wasserstoffatomen belegt sind und die daher als einfach ungesättigt bezeichnet wird.

Rechts: Linolsäure, eine ölig-flüssige Fettsäure (C 18:2), bei der vier Kohlenstoffatome nicht vollständig mit Wasserstoff belegt sind und die daher als mehrfach ungesättigt bezeichnet wird.

Funktionale und bedarfsgerechte Haushaltsmargarinen

Mittlerweile stehen den Verbrauchern eine Vielfalt von bedarfsgerechten Margarinen zur Verfügung. Erinnern Sie sich noch an Margarine im Würfelformat? Lange ist es her. Sie war zwar aus dem Kühlschrank genom-

packung sah die neue streichzarte Frühstücksmargarine-Generation auch auf dem gedeckten Tisch gut aus. Sie ließ sich, wie vom Konsumenten gewünscht, selbst gekühlt problemlos verstreichen, ohne die Brotkrume zu zerstören.

Neben dieser funktionalen Aufgabe als Streichfett sind die modernen und wohlschmeckenden Nahrungsfette pflanzlicher Herkunft als Energie-spender und Transportmittel für essentielle Fettsäuren und Vitamine ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung. Über hochwertige Haushaltsmargarinen und Speiseöle kann der Verbraucher seinen täglichen Bedarf an essentiellen Fettsäuren decken.

Funktionale und bedarfsgerechte Produkte für das Backgewerbe

Das Backgewerbe stellt an die von ihm verarbeiteten Spezialmargarinen und Backfette jedoch weiterreichende Anforderungen. Zieh margarinen müssen zum Tourieren von Blätterteigen plastisch sein und einen hohen Schmelzpunkt aufweisen. Backmargarinen müssen für eine homogene Vermischung aller Zutaten in Teigen und Massen sor-

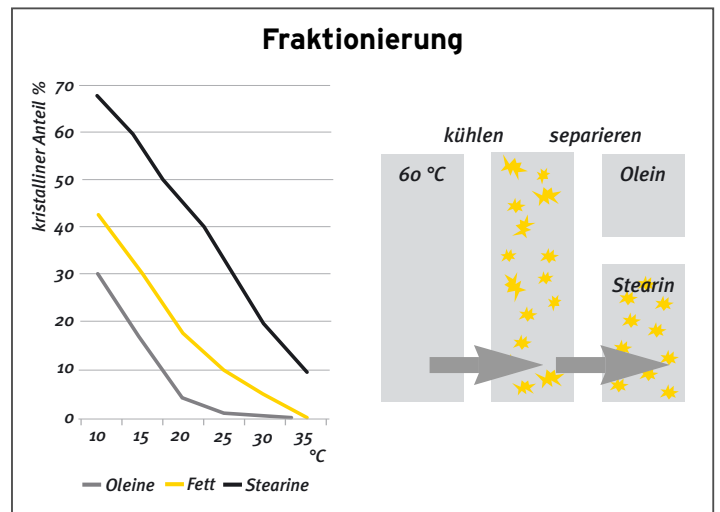
gen, um das gewünschte Porenbild, das Gebäckvolumen und die Frischhaltung der Gebäcke mitzuprägen. Crememargarinen sollen zartschmelzend sein und beim Aufschlagen viel Luft binden. Erst mit der Zusammenstellung unterschiedlicher Rohstoffkompositionen, den sog. Raffinaten, und ebenso verschiedenen Zusammenstellungen an Fettsäuren lassen sich diese funktional wichtigen Eigenschaften erreichen.

Fettsäuren prägen die Eigenschaften

Margarinen und Fette enthalten verschiedene Fettsäuren, die je nach ihrem Aufbau als „mehrfach ungesättigt“, „einfach ungesättigt“ oder „gesättigt“ bezeichnet werden. Sie alle haben unterschiedliche ernährungsphysiologische Eigenschaften, prägen aber auch die Konsistenz und Funktionalität der aus ihnen hergestellten Erzeugnisse. Stearinsäure fördert beispielsweise die Festigkeit, Linol- oder Ölsäure hingegen die Weichheit.

Vom Rohöl zum Raffinat

Die Rohstoffe für die Margarineherstellung, wie z. B. Raps-, Palm- Soja-



Der kristalline Anteil ist in den verschiedenen Fettsäuren unterschiedlich hoch. Er sinkt bei höheren Temperaturen. Bei einer Temperatur von 60 °C sind in unserem Beispiel alle Fettkristalle aufgelöst. Durch Kühlung bilden sich wieder Fettkristalle. Diese kann man nun gezielt selektieren und separieren. In diesem Beispiel erhält man so flüssiges, reines Olein und festes, kristallines Stearin

und Sonnenblumenöl oder Palmkern- und Kokosfett, unterscheiden sich in der Zusammensetzung ihrer Fettsäuren. In der Raffinerie werden aus den Rohölen/-fetten zunächst durch Entschleimen, Entsäuern, Bleichen, Filtern und Dämpfen unerwünschte Begleitstoffe wie Säuren, rohstoffeigene Farbstoffe wie Carotine oder Chlorophyll, Umweltkontaminanten sowie unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe entfernt, um am Ende ein helles, gut haltbares Öl-/Fett-Raffinat zu erhalten.

nen der Raffinate werden die spezifischen und funktionalen Eigenschaften der Spezialmargarinen und Backfette geprägt.

Fraktionierung:

Trennen der Triglyceride eines Fettes nach ihren Schmelzintervallen

Winterisierung:

Abfiltrieren hochschmelzender Triglyceride

Umesterung:

Neuordnung (gezielt oder ungezielt) der Fettsäurereste am Glycerin

Härtung:

Anlagerung von Wasserstoffatomen an den C-C-Doppelbindungen der Fettsäuren

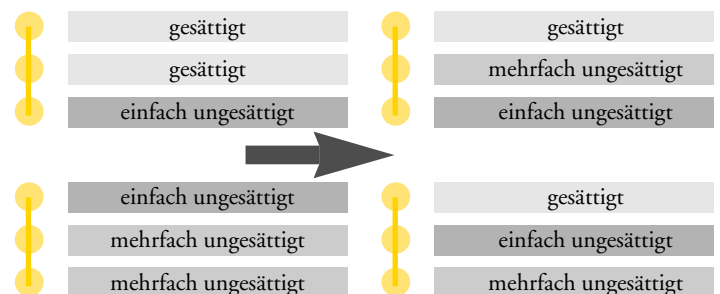
Öl- u. Fettsorten	Rapsöl	Kokosfett	Palmöl
Fettsäuren			
Buttersäure			
Capronsäure		0,4	
Caprylsäure		7,1	
Caprinsäure		5,8	
Laurinsäure		46,4	0,2
Myristinsäure		18,7	1,1
Palmitinsäure	4,8	9,7	44,2
Stearinsäure	1,6	3,1	4,5
Ölsäure	60,1	6,9	38,6
Linolsäure	20,5	1,8	9,8
Linolensäure	9,4		0,1
Arachidonsäure	0,6	0,1	0,4
Behensäure	0,3		

Die Tabelle zeigt die prozentuale Zusammensetzung der Fettsäuren in drei verschiedenen Ölen und Fetten

Modifikationen des Raffinates

Durch verschiedene Raffinat-Kompositionen und weitere Modifikatio-

Umesterung



Auch mit der Umesterung der Fettsäuremoleküle können die spezifischen Eigenschaften der Raffinate gezielt verändert werden.

Berliner sind mehr als ein Saisongebäck

Christiane Prochatzki, Bremen

Nach wie vor gilt die kalte Jahreszeit rund um die tollen Tage vor dem Aschermittwoch als Hochsaison für Siedengebäcke aller Art. Dabei erfreuen sich vor allem Berliner seit Jahrzehnten großer Beliebtheit bei Jung und Alt. Worin aber besteht das Erfolgsgeheimnis der populären, runden Fettgebäcke – die man je nach Region unter der Bezeichnung Krapfen, Kreppel, Pfannkuchen oder eben Berliner kennen und schätzen gelernt hat – und warum sind sie gerade zu Fasching so beliebt? Um diese Frage zu beantworten, hilft ein kurzer Blick zurück:

Schon die alten Römer ...

Bereits die Ägypter bereiteten im Fett schwimmende Gebäcke zu, deren Form auf Fruchtbarkeitssymbole zurückging. Die älteste Darstellung stammt aus der Zeit von Pharao Ramses III (etwa 1200 v. Chr.). Dort sind zwei Personen abgebildet, die mit Hilfe stabförmiger Werkzeuge in einer Pfanne über offenem Feuer ein schneckenförmiges Fettgebäck zube-

reiten. Auch die alten Römer liebten neben „Wein, Weib und Gesang“ ein spezielles Fettgebäck, genannt „globuli“ (Kügelchen), dessen Herstellung Marcus Portius Cato (gestorben 149 v. Chr.) in seinem Buch über die Landwirtschaft detailliert beschreibt: „Man mische geronnene Milch mit Spelzmehl und mache daraus so viele Kügelchen wie es angeht. Dann tue Fett in einen heißen Kessel, koche darin die globuli und wende sie mit zwei Kochlöffeln fleißig um; wenn sie fertig sind, nimm sie heraus und bestreiche sie mit Honig und streue Mohn darauf.“ Auch das erste deutsche Kochbuch – das Würzburger „Buch von guter Spise“ (1350) – nennt bereits das Rezept eines mit „einem Gemenge von gewürfelten und gewürzten Äpfeln“ gefüllten Krapfens.

... und die Schweizer

Sorgfältig zurückverfolgen lässt sich der Weg, den traditionelle Fettgebäcke bei unseren Schweizer Nachbarn genommen haben. Im Archiv der Stadt Basel befindet sich ein Brief aus dem Jahre 1513, in dem Mutter

Ammerbach ihrem Sohn Bonifatius die gemeinsame Fasnachtsfeier mit hausfrittierten „Kuechlin“ schmackhaft macht. „[...] Wir wellen uns nit versmechen und das kuechlin bi uns reichen!“ Damals war es guter Brauch, dass die Baseler an Fasnacht zum Kuechlin-Schmaus zusammen kamen. Die Männer zogen zudem von Haus zu Haus, um bei schönen Jungfrauen „umb Kiechlin zu singen“. Die Frauen umgarnten die singenden Troubadoure mit Selbstgebackenem, um diesen anschließend nicht selten mehr als frische Fasnachtskügelchen (Fasnachtschüechli) zu bieten. Offenbar führte das in der Folge zu solchen Auswüchsen, dass diese Tradition des „Chüechlischenkes“ von der Obrigkeit mancherorts sogar untersagt wurde.

Fasching, Fastnacht, Karneval

Egal, wie man es nennt, gemeint ist immer die Zeit vor der vorösterlichen Fastenzeit. Wobei die Bedeutung der Begriffe schon auf die Entsagungen hinweist, die dann folgen. Das Wort Karneval

stammt aus dem italienischen und setzt sich zusammen aus „carne“ (= Fleisch) und „levare“ (= wegnehmen). Fasching wird vom mittelhochdeutschen *vaschanc* = Ausschenken des Fastentrunkes abgeleitet.

Die neuere Geschichte der süßen Gebäcke ist eng mit dem Brauchtum der Fasnacht sowie der nachfolgenden Fastenzeit verknüpft. Schon seit Menschengedenken werden im christlichen Kulturraum zwischen Weihnachten und dem Ende der Fasnacht (= Vorabend der Fastenzeit) im Fett gebackene Süßigkeiten verzehrt. Es hieß „wer an Fastnacht nicht isst und trinkt, bis ihm der kleine Finger steht, der wird das ganze Jahr nicht satt oder froh“. Ein Grund war der schlechte Ernährungszustand des einfachen Volkes. Geistliche und Mönche rieten damals, vor Beginn des Fastens kräftige und nährstoffreiche Nahrung zu sich zu nehmen. Außerdem war nicht nur der Verzehr von Fleisch, sondern auch der Genuss anderer tierischer Produkte wie Milch, Eier und Schmalz in der Fastenzeit streng verboten. Verderbliche Vorräte mussten deshalb verwertet werden. So wurde vor der Zeit der Besinnung und des genügsamen Lebens noch einmal alles aufgetischt, was Speisekammer und Keller zu bieten hatten und statt Broten die wesentlich energiereicheren Krapfen zur Stärkung in Schmalz gebacken. Gleichwohl waren den Kirchen die allerorten zischenden Fettpfannen während der „tollen Tage“ ein Dorn im Auge. So bezeichnete Ende des 16. Jahrhunderts ein Pfarrer „das Küchlein backen, Strauben, Naunzen und wie sie mehr heißen“ als „Teufelsdreck“. Der Augustinerprediger Abraham a Sancta Clara schimpfte gar am Faschnachtsontag 1676 von seiner Kanzel: „Heute ist ein Festtag und kein Fresstag.“

Die österreichische Sicht

Die Wiener schwören darauf, dass die berühmten Wiener Krapfen



ihren Ursprung in den Backkünsten der Mandolettibäckerin Cäcilie Krapf (nach anderen Quellen auch „Krapfl“ oder „Krapfen“) haben, die um 1690 in ihrem Laden am Peilertor die in ganz Wien beliebten „Cilikugeln“ herstellte. Die schmackhaften Kugeln füllte die Bäckerin in der Faschingszeit mit eingesottenen Früchten. So war sie schnell über die Wiener Stadtgrenzen hinaus berühmt für ihre Gebäckspezialitäten. Vor allem in Wien wurden die runden, ballenförmigen Krapfen bald gewerbsmäßig in öffentlichen Schmalzkochereien hergestellt und verkauft. Im Jahr des Wiener Kongresses (1815) sollen über 10 Millionen Krapfen verspeist worden sein. Zu dieser Zeit war es auch Brauch, dass junge Mädchen den Krapfen auseinander brachen und ihren Kavalieren eine Hälfte davon reichten. Diese Geste wurde als Zeichen der Verlobung angesehen.

Pfannkuchen aus Berlin

Nach einer weiteren Quelle geht die Bezeichnung der Berliner Ballen da-

gegen auf einen Berliner Zuckerbäcker zurück, der anno 1750 als Kanonier unter Friedrich dem Großen dienen sollte. Nachdem sich der Pâtissier als wehruntauglich erwiesen hatte, begleitete er das Regiment als Feldbäcker und erschuf zum Dank den ersten „Berliner“ in der runden Ballenform von Kanonenkugeln. Ganz anders verhält es sich mit der in Berlin selbst verbreiteten Namensgebung: Die Bezeichnung „Pfannkuchen“ ist weniger auf die ursprüngliche Gebäckform als vielmehr auf die Zubereitung des Gebäcks in mit heißem Fett gefüllten Pfannen zurückzuführen.

Ende des 18. Jahrhunderts wurden Fettgebäcke erstmals zum Thema der Wissenschaft. G. Krünitz, der Autor des zu dieser Zeit weit verbreiteten Ökonomisch-Technischen Lexikons, nahm einen Rezepturvorschlag auf, nach dem das Gebäck in Schmalz oder im Ofen gebacken und mit verschiedenen Früchten frisch oder eingemacht wird, aber auch mit Pfefferkuchen oder Lebzelten gefüllt werden kann. Nach dem zweiten Weltkrieg und einer durch diesen be-

dingten Fastenzeit erlebte das Fettgebäck in den 50er und 60er Jahren ein glanzvolles Comeback. Eier und Öl waren nicht länger rationiert und fast jede Hausfrau hatte zu dieser Zeit eine schwarze Friteuse auf der Gasflamme stehen. Dies führte nicht nur zu reger Bruzzelei am heimischen Herd, sondern machte auch mancherorts umfangreiche Küchenrenovierungen notwendig.

Auch wenn Fettgebäcke heute kaum noch am heimischen Herd zubereitet werden, mag doch kein Rheinländer auf seine Muzenmandeln und kein Franke auf seine mit Hiffenmark (Hagebuttenkonfitüre) gefüllten Krapfen verzichten. Manches Gebäck hat inzwischen gar die Grenzen seiner Ursprungsregion verlassen. Die Gebäcke wandern von Ort zu Ort und sind auch in weniger nährreichen Gefilden weit verbreitet. Der Siegeszug von Berliner, Krapfen & Co. führt heute dazu, dass sich die Siedesaison nicht mehr nur auf die kühle Jahreszeit und die Zeit um Sylvester und Fasching, sondern auf das ganze Jahr erstreckt.

Vom regional geprägten Saisongebäck sind Siedegebäcke längst zu einem wichtigen Eckpfeiler im Sortiment vieler Bäckereien geworden. Charakteristisch ist sein schöner stabiler Kragen. Angeboten werden Berliner mit verschiedenen Füllungen. Weit verbreitet ist Konfitüre aus roten Beerenfrüchten, aber auch Aprikosenkonfitüre oder Pflaumenmus. Zu Fasching findet man auch Spezialitäten wie Eierlikörfüllung, Vanille- oder Nougatcreme. Veredelt werden Sie entweder mit Puderzucker oder aprikotiert und mit Fondant glasiert. Besonders bekömmlich sind Berliner, wenn sie in reinem Erdnussfett, z. B. Biskin, gesiedet werden. Und als Botschafter deutscher Backkultur haben sie auch im Ausland einen Namen: Boule de Berlin in Frankreich, Boule d'Yser in Belgien, Sonho in Brasilien und Jelly Doughnut in England. ■

Neue Bestimmungen im Bereich Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Die Bedeutung für kleine und mittelständische Unternehmen

Prof. Dr. Bärbel Kniel, Esslingen

„... es ist ein bedenklicher Irrthum, anzunehmen, dass unsern Gesetzen heutzutage die Prüfung und vorbereitende Arbeit zu Theil werde, deren sie bedürfen.“

Otto von Bismarck, 1898

Vor mehr als zwei Jahren fand in der Arbeit der Europäischen Kommission im Bereich

Gesundheit und Verbraucherschutz eine tiefgreifende Zäsur statt, deren Auswirkungen für die Unternehmen der Ernährungswirtschaft zunehmend zu Tage treten. Im Januar 2000 stellte der zuständige Kommissar David Byrne das Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit vor, das als umfassendes Maßnahmenpaket zur Förderung des Gesundheitsschutzes angelegt war. Als Ziel wurde genannt, die Lebensmittelsicherheit in der EU am höchstmöglichen Standard auszurichten. Dazu wurden die „radikalsten und durchgreifendsten Vorschläge“ auf den Tisch gelegt, die es im Bereich Lebensmittelsicherheit jemals gegeben hatte. Auf diese Weise soll das Vertrauen der Verbraucher in die Sicherheit von Lebensmitteln, das durch verschiedene

Krisen erschüttert worden ist, wiederhergestellt oder zumindest aufrechterhalten werden.

Mehr als 80 einzelne Maßnahmen sollten in einem ehrgeizigen Zeitplan erarbeitet und umgesetzt werden, die die Bereiche Futtermittel, Tiergesundheit und Tierschutz, Hygiene, Kontaminanten und Rückstände, neuartige Lebensmittel, mit gentechnischen Verfahren hergestellte Lebensmittel, Zusatzstoffe, Aromastoffe und vieles mehr betreffen (1). Zusätzlich sind allgemeine Grundsätze der Lebensmittelsicherheit neu festgeschrieben worden wie

- die erweiterte Verantwortung der Hersteller von Futter- und Lebensmitteln sowie der vorgelagerten Stufen (z.B. Landwirtschaft). Diese beinhaltet auch eine Meldepflicht, wenn ein vertriebenes Lebensmittel den An-

forderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht (2);

- die Rückverfolgbarkeit von Futter- und Lebensmitteln sowie ihrer Zutaten bis zu ihrem Ursprung beispielsweise im Agrarbereich (3);
- eine umfassende Risikoanalyse, bestehend aus den drei miteinander verbundenen Einzelschritten der Risikobewertung, des Risikomanagements und der Risikokommunikation;
- die Anwendung des Vorsorgeprinzips auch unter Berücksichtigung der Auswirkungen auf zukünftige Generationen.

Was ist aus dem angekündigten Maßnahmenpaket geworden? In der Tat ist vieles davon bereits realisiert worden oder befindet sich gerade in

der Phase der Umsetzung, wenn auch bei manchen Gesetzesvorhaben wegen schwieriger Abstimmungsprozesse eine zeitliche Verzögerung zu beobachten ist. So erleben wir derzeit eine bislang nicht da gewesene Flut von neuen oder geänderten Rechtsvorschriften und darüber hinaus einen grundlegenden Wandel in der Gesetzgebung zu deutlich höherer Verantwortung für alle Erzeugungs- und Herstellungsstufen.

Infolge der politischen Neuausrichtung des Verbraucherschutzes durch das Ministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) werden diese europäischen Bestrebungen auch auf nationaler Ebene begrüßt und zum Teil in noch erweiterter Form umgesetzt. Dabei spielt auch der Druck einer „hysterisierten Öffentlichkeit“ eine nicht unbedeutende Rolle.

Die betroffenen Unternehmer, die diese neuen Vorschriften umsetzen müssen, sind gerade angesichts der über sie hereinbrechenden Regelungsflut auf verständliche und praktisch umsetzbare Bestimmungen angewiesen. Was aber aus den Mühlen der europäischen und nationalen Gesetzgebung herauskommt, entspricht häufig nicht diesen Erfordernissen. Insbesondere die kleinen und mittelständischen Unternehmen, die nach dem erklärten Willen der Politik gestärkt werden sollen, sind von diesen zunehmend praxis- und lebensfremden Regelungen besonders nachteilig betroffen.

Im Folgenden wird diese Situation anhand einiger aktueller Beispiele beschrieben und die sich abzeichnenden Konsequenzen werden aufgezeigt.

Rückverfolgbarkeit

One step up, one step down

Ab 2005 muss die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt sein. Das

bedeutet, dass der Herstellungsweg eines Lebensmittels und seiner Zutaten über entsprechende Dokumentationen innerhalb der Herstellungskette bis zu seinem Ursprung – beispielsweise im Agrarbereich – nachvollzogen werden kann. Dadurch sollen ggf. erforderliche Rückrufaktionen effizienter und schneller vonstatten gehen. Jeder Lebensmittelunternehmer hat dann Aufzeichnungen zu führen, aus denen hervorgeht, wann er welche Zutaten oder Rohstoffe von wem bezogen hat und wann er welche Erzeugnisse an wen abgegeben hat. Ausgenommen von der abgaberelevanten Dokumentation sind Unternehmen, die ihre Lebensmittel direkt an den Endverbraucher abgeben.

Für einen Backwarenhersteller bedeutet dies beispielsweise, dass der Werdegang eines Sacks einer verwendeten Backmischung eindeutig über die folgenden vorgelagerten Stufen seiner Herstellungs- und Vertriebswege zurückverfolgbar sein muss: Bäckereigroßhandel, Hersteller der Backmischung, Mühlen, Agrarhandel, Landwirt.

Das hat erhebliche Konsequenzen, weil Qualitätsmanagement- und Logistiksysteme diesen neuen Anforderungen angepasst werden müssen. Da nach den gesetzlichen Vorgaben eine Warenstromanalyse jederzeit möglich sein muss, ist es erforderlich, die entsprechenden Logistiksysteme einander anzupassen (3). Die betroffenen Unternehmen schätzen die Mehrkosten für die Umsetzung dieser Regelung auf ca. 3% des durchschnittlichen Jahresumsatzes. Das beinhaltet insbesondere erhöhte Personalkosten sowie die Anschaffung von entsprechender Soft- und Hardware.

Für kleine Unternehmen bedeutet das einen erheblichen administrativen Mehraufwand. Eine besondere Herausforderung stellt die Rückverfolgbarkeit für das Bäcker- und Konditorenhandwerk dar, das heute ein vielfältiges Sortiment von Backwa-

Herstellungs- und Vertriebsstufen

Getreidemahlerzeugnisse



ren anbietet. Die tägliche Artikelzahl beläuft sich in einer durchschnittlichen Bäckerei auf 130 bis 140 verschiedene Produkte, im Jahresdurchschnitt werden zusammen mit den Saisonartikeln ca. 300 bis 500 Produkte angeboten. Diese wiederum werden aus einer Fülle unterschiedlicher Rohstoffe hergestellt, die die Zahl der Backwaren noch übertreffen dürfte. Ein Kürbiskernbrot, ein Schwarzwälder Kirschröllchen und Rhabarberschnitten haben in ihrer Zusammensetzung außer den Zutaten Mehl und Wasser nichts gemeinsam. Alle gelieferten Rohstoffe sollen nun mit Angabe des Datums und der Chargenkennzeichnung dokumentiert werden. Die Frage, wie dabei mit nicht eindeutig zuordenbaren Silo-Rohstoffen wie beispielsweise Mehl umgegangen werden soll, steht bislang ungeklärt im Raum. Wechselsilos könnten zwar eine Zuordnung von Rohstofflieferungen erleichtern, allerdings sind für deren Anschaffung erhebliche Investitionen nötig.

Wer darüber hinaus den Alltag in einem durchschnittlichen handwerklichen Backbetrieb kennt, wird die geforderte Rückverfolgbarkeit in den Bereich eines praxisfremden Papier-tigers einordnen. Gefragt sind hier pragmatische, mit der Praxis verträgliche Lösungen seitens des Gesetzgebers.

Kennzeichnungsbestimmungen

Wegfall der 25 %-Regel, Kennzeichnung von Allergenen

Mit der in Kürze zu erwartenden Neufassung der EU-Etikettierungsrichtlinie müssen wegen der umfangreichen Kennzeichnungsänderungen für alle fertigverpackten Produkte neue Zutatenlisten erstellt werden (4). Insbesondere die Neuaufnahme bestimmter Stoffe mit einem sogenannten „allergenen Potential“ wird zu einem deutlichen Anstieg des Personaleinsatzes und der Verpackungskosten in den Unter-

nehmen führen. Sämtliche Zutaten sind unter dem Aspekt eines möglichen allergenen Potenzials neu zu betrachten, so dass auch die entsprechenden Lieferanten einbezogen werden müssen. Selbst geringfügige Rezepturumstellungen können eine kostenintensive Neuauflage von Verpackungsmaterial nach sich ziehen. Die dadurch verursachten Mehrkosten belaufen sich nach jetzigen Schätzungen auf ca. 2 % des Jahresumsatzes.

Nach der neuen Etikettierungsrichtlinie müssen nicht nur Zutaten mit einem anerkannten allergenen Potenzial angegeben werden (z.B. Milch, Soja, Nüsse, Weizen), sondern auch alle daraus hergestellten Erzeugnisse, auch wenn diese aufgrund der technologischen Verarbeitungsprozesse kein erkennbares allergenes Potential erwarten lassen (z.B. raffiniertes Sojaöl, Traubenzucker aus Weizenstärke, Milchsäure aus Getreidemaischen). Bei vielen Produkten, die bislang von Allergikern ohne Beschwerden verzehrt worden sind, wird nun der Hinweis auf den zugrundeliegenden allergenen Rohstoff zu einer Verunsicherung führen und ihre Kaufauswahl erheblich einschränken. Es bleibt zu hoffen, dass diese Zutaten der zweiten oder dritten Generation aus einem allergenen Grundstoff noch rechtzeitig vor Inkrafttreten der jeweiligen nationalen Bestimmungen von der Kennzeichnung ausgenommen werden, da der damit verbundene Mehraufwand für die Lebensmittelunternehmen in keinem Verhältnis zu einem Informationsnutzen für die betroffenen Verbraucherkreise steht.

Nach Ansicht des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) sollen wesentliche Elemente der neuen EU-Etikettierungsrichtlinie zukünftig in Deutschland auch für den Abverkauf loser Ware übernommen werden. Dies trifft insbesondere für die Informationen über allergene Zutaten zu, die dem Verbraucher auch beim Kauf nicht

fertigverpackter Lebensmittel zugänglich gemacht werden sollen. Dazu gehört ein vielfältiges Angebot von Produkten, das überwiegend von handwerklichen Betrieben hergestellt wird, wie Backwaren, Käse und Wurst sowie der gesamte Bereich der Außer-Haus-Verpflegung. Das BMVEL hat angekündigt, für diese Bereiche pragmatische Lösungen anzustreben. Dennoch ist damit zu rechnen, dass durch die geplanten Maßnahmen auf die betroffenen Betriebe, die aus Wettbewerbsgründen häufig ein vielfältiges und wechselndes Lebensmittelsortiment anbieten müssen, ein deutlicher Mehraufwand an Kosten für fachlich qualifiziertes Personal zukommt, um die notwendigen Informationen zu beschaffen, zu dokumentieren und vor allem nachzuhalten. Es darf die Prognose gewagt werden, dass die Umsetzung zu massiven Problemen führen wird. Dass die heute schon bestehenden sehr komplexen und häufig geänderten Kennzeichnungsvorschriften wegen fehlender Personalressourcen von vielen kleinen Betrieben nicht umgesetzt werden können, ist eine bekannte Tatsache.

Gentechnik

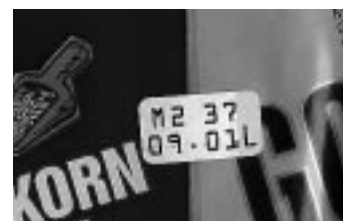
Neue Kennzeichnungsbestimmungen für Lebensmittel und Lebensmittetzutaten, die aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt werden

Nach einem langen politischen Abstimmungsprozess ist kürzlich die Novellierung der neuen Gentechnik-Regelungen für Lebens- und Futtermittel fertiggestellt worden. Ab 2004 müssen Lebensmittel mit dem Hinweis auf eine gentechnische Veränderung versehen werden, sofern diese oder ihre Zutaten GVO enthalten oder daraus bestehen oder aus einem gentechnisch veränderten Organismus hergestellt worden sind. Nach bisherigem Recht bedarf es einer Kennzeichnung nur in den Fällen, in denen eine gentechnische Veränderung mittels analytischer Verfahren nachweisbar ist und damit dingfest gemacht werden kann (5).

Dieses Prinzip wird ersetzt durch eine herkunftsbezogene Kennzeichnung, die unabhängig von einem tatsächlichen Nachweis ist. Damit soll dem Verbraucher auf Basis transparenter Informationen eine bewusste Kaufentscheidung „pro oder contra Gentechnik“ möglich gemacht werden. Die für eine Kennzeichnung notwendigen Informationen sollen über ein Dokumentationssystem über die gesamte Herstellungskette hinweg sichergestellt werden.

Da der Löwenanteil der betroffenen Ausgangsrohstoffe für viele Lebensmittelzutaten (Soja, Mais, Raps, Baumwolle etc.) derzeit aus Drittländern stammt, die nicht zum Geltungsbereich der EU gehören, dürfen sich die neuen Bestimmungen zu einem nicht nachprüfaren Papiertiger entwickeln, was weder im Sinne der Verbraucher noch der Lebensmittelunternehmer ist. Trotz Erlasses der neuen Bestimmungen und des zeitnahen Umsetzungszwanges ist es für eine Vielzahl von Zutaten darüber hinaus nach wie vor unklar, ob sie unter die neuen Kennzeichnungsbestimmungen fallen oder nicht – für den Rechtsunterworfenen eine unzumutbare Situation. Dies liegt in erster Linie an unklaren Formulierungen, die selbst ausgewiesene Fachleute an den Rand der Kapitulation bringen.

Da es sich in erster Linie um ein politisch gewolltes Gesetzespaket handelt, ist es nicht verwunderlich, dass Gesichtspunkte der Umsetzbarkeit für die betroffenen Wirtschaftskreise nicht im Fokus standen und stehen. Für die Ernährungswirtschaft bedeuten die neuen rechtlichen Bestimmungen zusätzliche Belastungen in den Bereichen Rohwarenbeschaffung, Qualitätsmanagement und Dokumentation. Wegen der fehlenden Marktakzeptanz wird die Zulieferbranche des Backgewerbes keine Produkte mit einer Gentechnik-Kennzeichnung vertreiben wollen. Daraus ergeben sich erhebliche Mehrkosten für die Beschaffung von Rohwaren, die nicht aus gentechnisch veränder-



Rückverfolgbarkeit mit Hilfe der Loskennzeichnung auf der Verpackung

ten Agrargütern wie Soja oder Mais hergestellt werden, da diese „herkömmlichen“ Rohwaren wegen der stark steigenden Anbauquoten von gentechnisch modifizierten Pflanzen auf dem Weltmarkt verknappen und aufwendige Trennsysteme der Warenströme etabliert werden müssen. Die dadurch entstehenden Mehrkosten werden auf weitere 3 % des Jahresumsatzes geschätzt.

Novel Food-Verordnung

Die Bestimmungen über neuartige Lebensmittel sind nun schon mehrere Jahre alt, so dass erste Erfahrungen im Umgang mit dieser Verordnung und den sich daraus abzeichnenden Konsequenzen vorliegen. Die Verordnung über neuartige Lebensmittel sieht im wesentlichen vor, dass alle neuen Produkte, die in Europa vor ihrer Markteinführung noch nicht regelmäßig verzehrt worden sind, einer Sicherheitsprüfung und einem Zulassungsverfahren durch die zuständigen Behörden unterworfen werden, ähnlich wie bei der Zulassung von Arzneimitteln. Eine solche Zulassung bedeutet für den Hersteller des neuen Erzeugnisses ein kosten- und zeitintensives Procedere. Die bisher erfolgten Zulassungen zeigen, dass nur große, überwiegend international tätige Konzerne über die entsprechenden Möglichkeiten verfügen. Die Zulassung wird nur für das jeweilige spezifische Produkt des antragstellenden Unternehmens ausgesprochen, ist also quasi exklusiv, was angesichts

der teuren Entwicklungs- und Zulassungskosten plausibel erscheint. Der Mittelstand, dem die entsprechenden Ressourcen fehlen, bleibt jetzt und künftig von interessanten Innovationen ausgeschlossen.

Weitere Beispiele über geplante Gesetzesvorhaben passen zu dem beschriebenen Szenario:

■ Das bestehende Regelungschaos über die Verfütterung von Produktionsnebenprodukten der Backwarenherstellung und der vorgelagerten Stufen ist nicht mehr durchschaubar. Die EU-Kommission plant nun, diese Erzeugnisse in die neuen füttermittelrechtlichen Bestimmungen aufzunehmen. Nach dem augenblicklichen Stand der Überlegungen würde ein Backbetrieb, der nicht verkäufliche Backwaren zur Verfütterung abgibt, damit zum Futtermittelhersteller und müsste die entsprechenden sehr stringenten Auflagen an Qualitätsmanagementsysteme für Futtermittel erfüllen. Die Umsetzbarkeit ist gleich Null!

■ Es wird diskutiert, dass die Nährwertkennzeichnungsvorschriften für alle Lebensmittel obligatorisch werden sollen. Das würde bedeuten, dass für alle Produkte die Brennwerte sowie die Gehalte an Eiweiß, Kohlenhydraten und ggf. weitere Nähr-

stoffe berechnet oder sogar analytisch bestimmt werden müssen, was die Kostenspirale weiter in die Höhe triebe.

■ Die Bewerbung von Produkten mit sog. gesundheitsbezogenen Aussagen, die gerade im Bereich von Brot ein wichtiges Instrument der Verkaufsförderung darstellt, wird drastisch eingeschränkt. Aussagen wie „Brot essen – fit bleiben“ werden dann der Vergangenheit angehören. Spezielle gesundheitsbezogene Claims müssen von den EU-Behörden bewilligt werden. Eine Genehmigung soll nur noch dann erfolgen, wenn der wissenschaftliche Nachweis erbracht werden kann, dass eine gesundheitsbezogene Aussage auch die entsprechende Wirkung nach dem Verzehr aufweist. Derartige Nachweise sind mit aufwendigen ernährungsphysiologischen Studien verbunden, die nur von großen Unternehmen finanzierbar sind. Der Mittelstand schaut auch hier in die Röhre.

Fazit

Anhand der beschriebenen Beispiele wird deutlich, dass die durchaus nachvollziehbaren politischen Bestrebungen der EU und auch Deutschlands für einen Verbraucherschutz auf hohem Niveau nicht

in Einklang zu bringen sind mit den derzeitigen Strukturen und Möglichkeiten eines kleinen und mittelständischen Lebensmittelunternehmens. Die neuen Gesetze sind von diesen nur beherrschbar und umsetzbar, wenn zusätzliche Investitionen in Personal und Ausstattung getätigt werden. Damit erhöhen sich automatisch die Herstellungskosten von Lebensmitteln.

Um diese Kosten auf dem derzeit äußerst preissensiblen Lebensmittelmarkt an den Verbraucher weitergeben zu können, bedarf es bei der Bevölkerung einer grundlegenden Änderung in der Einstellung zur Bedeutung von Ernährung und Lebensmitteln. Eine entsprechende Trendwende zu bewirken, setzt einen langen und politisch gestützten Atem voraus. Gelingt dies in absehbarer Zeit nicht, muss mit einem deutlich forcierten Konzentrationsprozess innerhalb der Ernährungswirtschaft zugunsten großer Unternehmen gerechnet werden (dazu auch der nachstehende Kommentar von A. Werner: Wer schützt den Mittelstand?). Damit verbunden kann es zu einer Verarmung des vielfältigen Lebensmittelsortimentes kommen, da dieses vor allem im Bereich regionaler Spezialitäten überwiegend von kleinen Betrieben hergestellt wird. Weder für die Wirtschaft noch für die Verbraucher wäre ein solcher Prozess wünschenswert.

Das Potenzial für einen Wertewandel in Fragen der Ernährung und der Lebensmittelsicherheit sollte aber bei der Bevölkerung vorhanden sein. Die Ausgaben für Lebensmittel sind in den letzten 50 Jahren von 44% auf 11% des verfügbaren Einkommens gesunken. Diesen Trend zugunsten eines auch in Zukunft vielfältigen und sicheren Lebensmittellangebotes umzukehren, ist in hohem Maße erforderlich. ■

Weiterführende Quellen

- (1) WERNER, A: Das Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit, Teil 1: Einleitung, bmi aktuell 1/2001
- (2) WERNER, A: Das Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit, Teil 5: Auskunft - und Informationspflichten, bmi aktuell 1/2003
- (3) WERNER, A: Das Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit, Teil 4: Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen, bmi aktuell 1/2002
- (4) WERNER, A: Das Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit, Teil 3: Rechtsvorschriften im Bereich Lebensmittelsicherheit, bmi aktuell 3/2001
- (5) KNIEL, B: Die Bedeutung mittels Gentechnik gewonnener Zutaten für die Backwarenherstellung, bmi aktuell 1/2001

Wer schützt den Mittelstand?

RA Amin Werner, Bonn/Wien

Eine kritische Kommentierung zu Gesetzesvorhaben der Deutschen Bundesregierung und der Europäischen Union

Liest man den vorstehenden Beitrag mit der notwendigen Aufmerksamkeit, dann drängt sich einem zwangsweise die Frage auf: Wer schützt den Mittelstand vor einer überzogenen Gesetzgebung? Denn den Lebensmittelherstellern stehen in der nächsten Zeit wie nie zuvor eine Fülle gravierender und einschneidender neuer Regelungen bevor wie:

- Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen,
- Kennzeichnung von Allergenen,
- erweiterte Kennzeichnung von losen Waren,
- Gentechnik Kennzeichnung und -rückverfolgbarkeit,
- umfangreichere Nährwertkennzeichnung,
- Einschränkung der gesundheitsbezogenen Werbung etc.

Neben diesen lebensmittelrechtlichen Regelungen sind ferner auch wirtschaftsrechtliche Gesetzesvorhaben geplant, wie z. B. die Einführung einer Maut für LKWs, Verschärfungen im Umwelt- und Wettbewerbsrecht und diverse Änderungen im Bereich des Steuer- und Sozialrechts. Darüber hinaus hat das produzierende Gewerbe noch erheblich an den Wirkungen der unterschiedlichen Stufen der ÖKO-Steuer zu leiden.

Die Einschätzung des Gesetzgebers, ob durch solche Vorschriften zusätzliche Kosten auf die Wirtschaft zukommen, fällt meistens negativ aus. Es ist bis heute nicht erkennbar, auf welcher Grundlage die Vertreter der Exekutive diese Bewertungen vornehmen. Sobald seitens der Wirtschaft Kostenargumente in den Vordergrund gerückt werden, werden diese als „Standardargumente“ beiseite geschoben. In der Praxis zeigt es sich aber, dass sich die zunehmende Flut neuer Vorschriften – und hier

insbesondere die Verschärfungen von Vorschriften – zugunsten großer, international tätiger Konzerne auswirkt. Diese großen Unternehmen haben die Möglichkeiten, bestimmte Maßnahmen durchzuführen, wie z. B. die Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen. Die in diesen Unternehmen meist bereits bestehenden Systeme müssen nur noch mit einem vergleichsweise geringen Aufwand den neuen Anforderungen angepasst werden. Die Ernährungswirtschaft, die zu ca. 85 % aus mittelständischen Unternehmen besteht, muss hingegen mit größtem personellen und sachlichem Aufwand die vorgegebenen Regelungen in die Praxis umsetzen. Dadurch verschlechtert sich aufgrund der gebundenen Mittel, die nicht in den Markt investiert werden können, die Wettbewerbsfähigkeit von mittelständischen Lebensmittelherstellern. Zum Teil gehen sogar die geplanten Rechtsvorschriften an der Machbarkeit und Umsetzbarkeit völlig vorbei.

Legislative und Exekutive greifen unmittelbar in den Wettbewerb ein und verschlechtern mittelbar die Wettbewerbsfähigkeit des Mittelstandes zugunsten großer internationaler Konzerne. Es kommt nicht von ungefähr, dass der Mittelstand als Hauptarbeitgeber und Steuerzahler zunehmend in Probleme gerät und seine Kostenstrukturen zu Lasten von Arbeitsplatzsicherungsmaßnahmen und Neueinstellungen durchführt. In der Rationalisierung, aber auch Fusionierung von Unternehmensabläufen und gesamten Unternehmen sehen viele Unternehmer die einzige Möglichkeit, die kritische Größe zu erreichen, die erforderlich ist, um den neuen gesetzlichen Anforderungen gewachsen zu sein und

noch wettbewerbsfähig zu bleiben. Dass sich dies auch fiskalisch für den Staat auswirkt, ist selbstverständlich. Ohne es zu wollen, ist die Verwaltung bei der Umsetzung der von der Politik vorgegebenen Richtlinien auf dem Weg, den Mittelstand nachhaltig zu schwächen.

Es muss daher dringend gefordert werden, dass bei der Entwicklung neuer Verordnungen und Gesetze seitens der Politik nicht nur Technikfolgenabschätzungsstudien, sondern regelmäßig auch volkswirtschaftliche Abschätzungsstudien in Auftrag gegeben werden. Ein weiteres Zeichen dafür, dass der Mittelstand von der Politik mehr und mehr vernachlässigt wird, ist die Tatsache, dass mit umfangreichen Steuermitteln Institutionen unterstützt werden, die mit ihren Forderungskatalogen der Politik und Verwaltung zuspieren und die unsägliche Kettenreaktionen zu Ungunsten der Volkswirtschaft auslösen. Alleine die Europäische Union hat über 20 Mio. € für Verbraucherorganisationen ausgegeben. Die Mittel, die innerhalb Deutschlands für vergleichbare Organisationen aufgebracht werden, dürften um ein Vielfaches höher liegen.

Wer aber unterstützt den Mittelstand? Wieso werden nicht größte Anstrengungen unternommen, die wirtschaftlichen Folgen von Verordnungen und Gesetzen für den Motor der Volkswirtschaft zu überprüfen? Eine Fülle der bereits bestehenden gesetzlichen Regelungen sind überflüssig, werden an den Bedürfnissen des Verbraucherschutzes und der Konjunkturpolitik vorbei formuliert und dienen nur kurzfristigen politischen und öffentlichkeitswirksamen Aktivitäten, die aber keine nachhaltige positive Wirkung für die gesamte Volkswirtschaft haben.

Alle lebensmittelrechtlichen Vorschriften, die noch zur Verabschiedung anstehen, bedeuten einen erheblichen Mehraufwand für die Lebensmittelüberwachung. Gleichzeitig werden jedoch zunehmend Stellen in der Verwaltung gestrichen.

Würde jede einzelne legislative und exekutive Maßnahme im Vorfeld ihrer Verabschiedung auf ihre Verhältnismäßigkeit hin überprüft, könnte eine Vielzahl von Vorschriften unterbleiben bzw. aufgehoben werden, ohne dass die Lebensmittelsicherheit und der Verbraucherschutz darunter zu leiden hätten; gleichzeitig würde damit aber ein klares konjunkturpolitisches und somit positives Zeichen für die Volkswirtschaft gesetzt werden.

Impressum

Herausgeber und V.i.s.d.P.:

RA Amin Werner,
Backmittelinstitut e.V.

Redaktion: Dr. Gerald Plasch

Gestaltung und Herstellung:
kipconcept GmbH, Bonn

Druck: Gebr. Molberg GmbH, Bonn

Geschäftsbereich Bonn:

Markt 9, D-53111 Bonn,
Deutschland

Tel. +49 (0)2 28 / 96 97 70

Fax +49 (0)2 28 / 96 97 777

Hotline +49 (0)7 00 / 01 00 02 87

<http://www.backmittelinstitut.de>

Backmittelinstitut@t-online.de

Geschäftsbereich Wien:

Postfach 32, A-1221 Wien,
Österreich

Tel. und Hotline

+43 (0)8 10 / 00 10 93

<http://www.backmittelinstitut.at>